

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3079120号
(U3079120)

(45) 発行日 平成13年8月10日 (2001.8.10)

(24) 登録日 平成13年5月16日 (2001.5.16)

(51) Int.Cl.⁷

識別記号

F I

A 4 7 J 27/04

A 4 7 J 27/04

A

評価書の請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2001-241 (U2001-241)

(22) 出願日 平成13年1月23日 (2001.1.23)

(73) 実用新案権者 301000941

株式会社錦右エ門陶苑

佐賀県西松浦郡有田町中樽二丁目2番15号

(72) 考案者 山口 輝豊

佐賀県杵島郡山内町大字宮野26336番地7

(74) 代理人 100081824

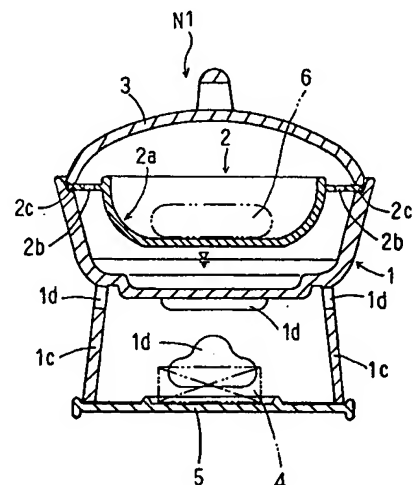
弁理士 戸島 省四郎

(54) 【考案の名称】 蒸し鍋

(57) 【要約】

【課題】 液状・柔軟な食品でも蒸してそのまま食することができ、卓上で手軽に蒸し調理できる小型の蒸し鍋を提供する。

【解決手段】 鍋本体1の鍋開口1aに、皿状に陥凹した中蓋皿2をその外周の周縁で脱着自在に嵌合し、同中蓋皿2の皿部2aの外周に蒸気孔2bを複数設け、更に同中蓋皿2の側面に外蓋3を脱着自在に取付ける。



BEST AVAILABLE COPY

1

【実用新案登録請求の範囲】

【請求項1】 下方から火力を受ける鍋本体の鍋開口縁に、皿状に陥凹した皿部を有する中蓋皿を周縁で嵌合するように脱着自在に取付け、同中蓋皿に外蓋を脱着自在に嵌合し、中蓋皿の陥凹した皿部の外周部で外蓋と中蓋皿の形成する空間と鍋本体の内部空間とを連通する位置に蒸気孔を開口し、鍋本体内の液体の蒸気が蒸気孔を介して中蓋皿と外蓋との形成する空間に送られて皿部に収容した食品を蒸すようにしたことを特徴とする蒸し鍋。

【請求項2】 中蓋皿を複数段重ねてその最上段の中蓋皿に外蓋を取付け、中蓋皿同士が重なる下位の中蓋皿の皿部外周に蒸気孔を開口した請求項1記載の蒸し鍋。

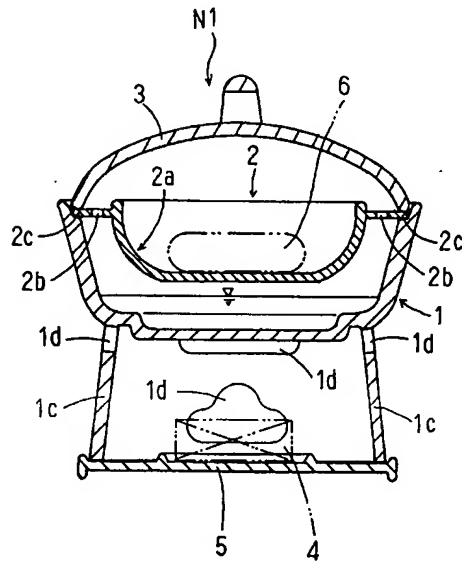
【請求項3】 鍋本体に脚部を有し鍋本体の底面下方に固形燃料を配置できる空間を確保し、鍋本体・中蓋皿及び外蓋を陶磁器製とした請求項1又は2記載の蒸し鍋。

【請求項4】 鍋本体の鍋開口に複数の中蓋皿を並設し、各中蓋皿それぞれに外蓋を設けた請求項1記載の蒸し鍋。

【請求項5】 鍋本体・中蓋皿及び外蓋が陶磁器製である請求項4記載の蒸し鍋。

【図面の簡単な説明】

【図1】



2

【図1】実施例1の縦断面図である。

【図2】実施例1の分解斜視図である。

【図3】実施例1の中蓋皿の平面図である。

【図4】実施例2の縦断面図である。

【図5】実施例3を示す斜視図である。

【符号の説明】

N1, N2, N3 実施例の蒸し鍋

1 鍋本体

1a 開口

1b 開口縁

1c 脚部

1d 通気窓

2 中蓋皿

2a 皿部

2b 蒸気孔

2c 周縁

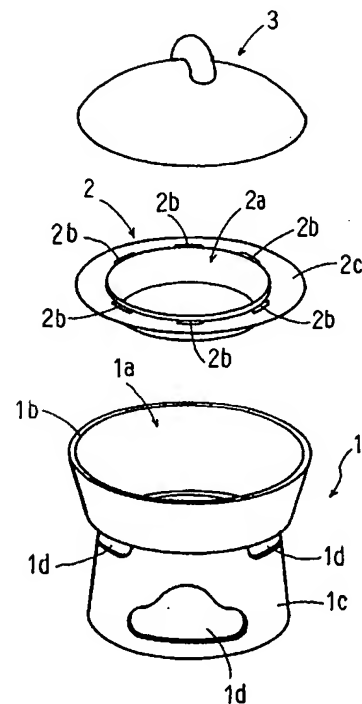
3 外蓋

4 固形燃料

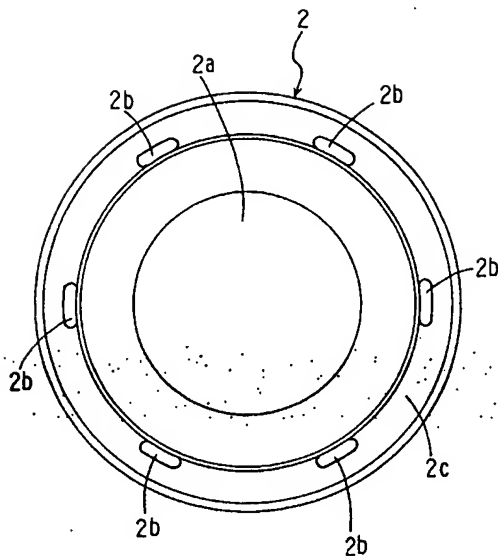
5 受皿

20 6 蒸し食品

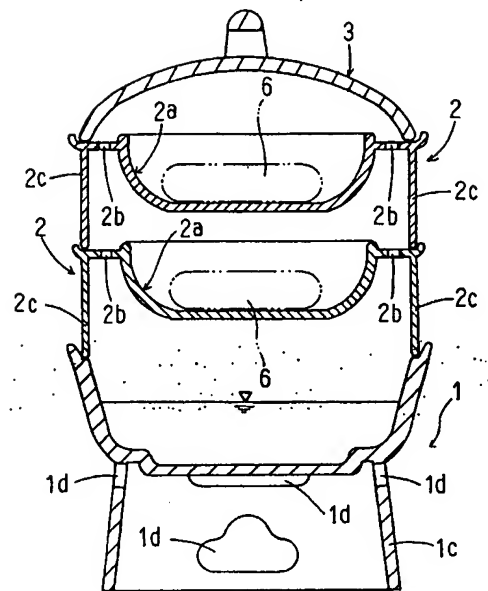
【図2】



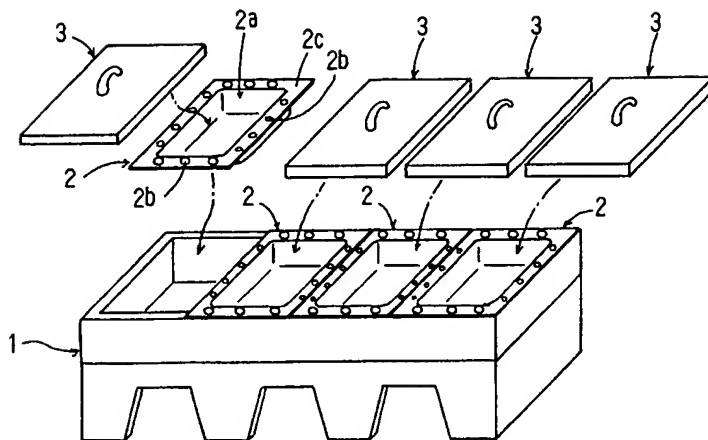
【図3】



【図4】



【図5】



BEST AVAILABLE COPY

【考案の詳細な説明】**【0001】****【考案の属する技術分野】**

本考案は、食品を蒸すための調理器の一種の蒸し器で、食卓上で蒸すことも又、台所・調理場で蒸すこともでき、主に陶磁器製で製作される蒸し器に関する。

【0002】**【従来技術】**

従来調理用蒸し鍋は、大きな金属製容器の内部に水を貯え、内部に多孔性の中仕切板を取付け、この中仕切板の上に蒸したい食品を載せ、又は小容器に蒸し又は加熱したい食品を入れた状態にして載せ、鍋底を加熱して鍋内の水を蒸気にし、蒸気を中仕切板の孔から上方へ放出し、蒸気雰囲気にして食品を蒸し、又は加熱するものである。

しかしながら、食品が豚まん等の如く固体・有形のものは直接中仕切板上に置くことができるが、液体状のもの又は柔らかいもの、付着性の強いものでは中仕切板上に直接置くことができず、中仕切板の上に小容器に食品を入れて蒸し、蒸した後に小容器を取り出して食するものであり、仕切板と小容器とを必要としていた。

又、食卓上で蒸すことは、蒸し鍋が大きいため、設置スペースが大きく必要となって卓上での蒸し調理しながらの食事は難しいものであった。特に一人一台の蒸し器を用意することができなかった。

【0003】**【考案が解決しようとする課題】**

本考案が解決しようとする課題は、従来のこれらの問題点を解消し、液状・軟柔な食品でも蒸してそのまま食することができ、手軽に蒸し調理ができ、又小型化できて卓上で蒸し調理しながらそのまま食することができる蒸し鍋を提供することにある。

【0004】**【課題を解決するための手段】**

かかる課題を解決した本考案の構成は、

BEST AVAILABLE COPY

1) 下方から火力を受ける鍋本体の鍋開口縁に、皿状に陥凹した皿部を有する中蓋皿を周縁で嵌合するように脱着自在に取付け、同中蓋皿に外蓋を脱着自在に嵌合し、中蓋皿の陥凹した皿部の外周部で外蓋と中蓋皿の形成する空間と鍋本体の内部空間とを連通する位置に蒸気孔を開口し、鍋本体内の液体の蒸気が蒸気孔を介して中蓋皿と外蓋との形成する空間に送られて皿部に収容した食品を蒸すようにしたことを特徴とする蒸し鍋

2) 中蓋皿を複数段重ねてその最上段の中蓋皿に外蓋を取付け、中蓋皿同士が重なる下位の中蓋皿の皿部外周に蒸気孔を開口した前記1)記載の蒸し鍋

3) 鍋本体に脚部を有し鍋本体の底面下方に固形燃料を配置できる空間を確保し、鍋本体・中蓋皿及び外蓋を陶磁器製とした前記1)又は2)記載の蒸し鍋

4) 鍋本体の鍋開口に複数の中蓋皿を並設し、各中蓋皿それぞれに外蓋を設けた前記1)記載の蒸し鍋

5) 鍋本体・中蓋皿及び外蓋が陶磁器製である前記4)記載の蒸し鍋にある。

【0005】

【考案の実施の形態】

本考案の鍋本体・中蓋皿・外蓋は陶磁器で製作するのが美観衛生上優れて、又中蓋皿がそのまま食器となるので好ましいが、一部又は全部金属製とすることもできる。外蓋は木製でも可能である。

本考案の鍋本体の鍋空間の平面形状は円形、長方形、正方形、ひょうたん形、楕円形等にできる。又陥凹した皿部も一個所、複数個所、大小設けることができ、同時に多種の蒸し食品、複数の蒸し食品を調理できるようにもできる。

更に本考案として、一つの鍋本体の開口縁に複数の中蓋皿を平面的に列べること、又は多段に重ねる形態もある。

本考案で調理できる代表的な蒸し食品としては、豆乳とにがりを入れて豆腐にする豆腐食品、蒸し碗、シュウマイ、かぶら蒸し、あまだい蒸し等がある。

【0006】

【実施例】

以下、本考案の実施例を図面に基づいて説明する。

: 実施例1 (図1～3参照)

図1, 2, 3に示す実施例1は、一人前の蒸し調理品を卓上で調理できるようにした陶磁器製の蒸し鍋の例であり、鍋本体の平面形状は円形である。

図1は、実施例1の縦断面図である。

図2は、実施例1の分解斜視図である。

図3は、実施例1の中蓋皿の平面図である。

図中、N1は実施例1の蒸し鍋、1は陶磁器製の鍋本体、1a～1dは鍋本体1の構成部分であって、1aは鍋開口、1bは直径1.2cm程の開口縁、1cは脚部、1dは通気窓、2は陶磁器製の中蓋皿、2a～2cはその構成部分で2aは皿状に陥凹した皿部、2bは蒸気孔、2cは鍋本体1の開口縁1bに嵌合する周縁、3は陶磁器製外蓋、4はシュリンクパックした固形燃料、5は固形燃料受皿、6は蒸し食品である。

この実施例1の蒸し鍋N1では、鍋本体1内に水を貯えその開口縁1bに中蓋皿2の周縁2cを嵌合して重ね、その皿部2aに蒸し食品6を入れ、その上から外蓋3をして鍋本体1の底面から固形燃料4を燃やして鍋本体1を加熱する。

これによって鍋本体1内の水から蒸気が発生してこれが中蓋皿2の蒸気孔2bから放出され、中蓋皿2と外蓋3とで囲われる空間を高温蒸気で充満させ、皿部2内の蒸し食品6を加熱し蒸らす。

蒸れた後、中蓋皿2と外蓋3とを鍋本体1から取り外して、食卓上で外蓋3を外して皿部2内の蒸し食品6を食す。

蒸気が水滴となって外蓋3内面に付着してもその内面に沿って流下して蒸気孔2bから鍋本体1内に落下して蒸し食品6を水っぽくしない。

このように、実施例1では、一人毎に卓上で蒸し、中蓋皿2を取り出してそのまま卓上で食することができる。蒸し鍋N1の平面設置スペースは17cm平方で済み食卓上に多数の蒸し鍋を置いて、調理して直ちに食することができる。

尚、中蓋皿2は鍋本体1上に残したまま、外蓋3のみを外して直接鍋本体1上の中蓋皿2から蒸し食品6を食すこともできる。

: 実施例2 (図4参照)

図4は実施例2の縦断面図である。

図4に示す実施例2の蒸し鍋N2は、同構造の中蓋皿2を多段に重ね、最上段の中蓋皿2に外蓋3を取付けた例であり、多段に重ねることで、同時に複数の中蓋皿2で異種の蒸し食品6、又は同種の複数の蒸し食品6を蒸し調理できるようにしている。

この実施例2では、鍋本体1内で発生する蒸気は、中蓋皿2の蒸気孔2bを介して上段の中蓋皿2へ移動して各空間を蒸気で充填させ、同時に複数の蒸し食品6を蒸すものである。これによって、複数種の蒸し食品6を同時に提供できる。又は複数人分用の同じ蒸し食品6を同時に蒸すことができる。他の構造・作用効果は実施例1と同様である。

：実施例3（図5参照）

図5は実施例3を示す斜視図である。

図5に示す実施例3の蒸し鍋N3は、陶磁器製の長方形の鍋本体1の細長の長方形の鍋開口1aに、長辺側の開口縁1bに架け渡すように陶磁器製の中蓋皿2を複数並列させ、複数の中蓋皿2で鍋開口1aを閉鎖するようにし、その上に各中蓋皿2用の陶磁器製外蓋3を嵌合して取付けている。

この実施例3では、鍋本体1内の蒸気は複数の中蓋皿2内へその蒸気孔2bを介して移動して、蒸気で充填し、中蓋皿2内の皿部2a内の蒸し食品6を同時に複数蒸すものである。実施例3では平面的に複数の中蓋皿2を置くので安定し、又どの中蓋皿2でも容易に選択的に取り出せる。食するときは、中蓋皿2を鍋本体1から取り外して卓上に置いて食するものである。各中蓋皿2の皿部2内の蒸し食品は、異品種のものでも、同一のものでもよい。本実施例3の他の構造・作用効果は実施例1と同様である。外した外蓋3は直接鍋本体1の開放された開口縁1bに置くようにするのが蒸気の洩れが少なくできるので好ましい。

【0007】

【考案の効果】

以上の様に、本考案によれば中仕切板がなく、中仕切板と小容器を兼用した中蓋皿とすることで、小型に且つ取扱い易い蒸し鍋ができ、卓上で蒸し調理を行って直ちに食することができるものとなる。